

# Пароконвектомат на 5 уровней электрический Modular FDE051TV тачскрин

## Основные характеристики

Подключение	380 В(опция 220 В 50/60 Гц)
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	74 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1 или противень 600x400 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм и 600x400
Панель управления	Электронная Touch screen
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	От 30 до 280 °C
Мощность	7,5 кВт
Ширина	907 мм
Глубина	849 мм
Высота	727 мм
Вес (без упаковки)	90,6 кг
Вес (с упаковкой)	104 кг
Страна-производитель	Италия

## Описание

Пароконвектомат **Modular FDE 051 TV** предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях. Модель позволяет заменить сразу несколько видов кухонного оборудования: плиту, жарочный и духовой шкаф, опрокидывающуюся сковороду, конвекционную печь, пищеварочный котел и др. Приготовление блюд в пароконвектомате помогает сохранить практически все полезные вещества продуктов.

## Режимы приготовления:

### Ручной режим:

Конвекция для выпечки при низкой влажности: 280 °C

Пар для овощей и морепродуктов: 100 °C

Высокотемпературный пар: 130 °C

Комби-режим

### Автоматический режим:

Режим регенерации: 250 °C

### Режимы вращения вентилятора(режим Delta T):

Полная скорость

1/2 скорости для приготовления деликатной выпечки

Импульсный режим для приготовления выпечки, деликатной тепловой обработки, поддержания температуры готовых блюд

**Особенность: Учитывая что расстояние между уровнями 74мм можно при необходимости вставить на самый нижний уровень +1 противень**

## Особенности:

Автоматическая система мойки камеры

Цикл с ограничением мощности нагрева

Дверь с двойным стеклом и вентиляционным каналом

Рабочая камера с бесшовными поверхностями и закругленными углами

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304

Шарнирное крепление внутреннего стекла

## Преимущества:

- Универсальные решетчатые полки позволяющие использовать пароконвектомат как с гастроемкостями GN 1/1, так и с кондитерскими противнями 60x40 см
- Удобный и легкий в пользовании интерфейс для облегчения работы и выбора что вы хотите готовить, жарить, жарить на гриле, тушить или пастеризовать из мяса в рыбу, из теста в пекарню
- Простой и интуитивно понятный емкостный сенсорный экран позволяет выбирать, управлять и контролировать все свои рецепты.

- Емкостный сенсорный экран с многоязычным интерфейсом, расположенный под защитным стеклом. Панель без кнопок для обеспечения лучшей очистки.
- Подсветка камеры светодиодными светильниками с тональностью, подчеркивающей естественный цвет пищи. Кнопка включения/выключения, USB порт и многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта, находящиеся под панелью управления.
- Эргономичная ручка двойного открывания
- Кнопка включения/выключения, USB порт и многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта, находящиеся под панелью управления.
- Двухскоростные вентиляторы с автореверсом
- Многоуровневая система приготовления разных блюд при одновременно рабочему циклу

### **Основные характеристики**

- Двухфункциональные держатели решеток из стали AISI 304 для гастроемкостей GN или EN, съемные в стандартной комплектации.
- Сотни рецептов, сохраняемых в собственном сборнике
- До 16 разных фаз для каждого процесса приготовления
- Двухскоростные вентиляторы с автореверсом для обеспечения равномерной температуры внутри камеры
- Многоуровневая система для приготовления разных блюд одновременно рабочему циклу
- Автоматическая мойка для обеспечения постоянной готовности к следующему рабочему циклу
- Конденсационные вытяжки, разработанные специально для электрических печей Praktika
- Индекс герметичности: IPX 5

*\* Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*